

# NINJA®/MD

# OP301C

OWNER'S GUIDE  
GUIDE D'UTILISATION

**FOODI™/MC**

**TENDERCRISP™/MC**

**PRESSURE COOKER**

**AUTOCUISEUR**



ninjakitchen.com

**THANK YOU**  
for purchasing the Ninja® Foodi™ TenderCrisp™ Pressure Cooker



**REGISTER YOUR PURCHASE**

[registerourninja.com](http://registerourninja.com)

Scan QR code using mobile device

**RECORD THIS INFORMATION**

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_

(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Voltage: 120V, 60Hz

Watts: 1460W

**TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label located on the back of the unit by the power cord.

**CONTENTS**

<b>Important Safeguards.....</b>	<b>2</b>
<b>Parts &amp; Accessories.....</b>	<b>6</b>
<b>Using the Control Panel .....</b>	<b>8</b>
Function Buttons .....	8
Operating Buttons .....	8
<b>Before First Use .....</b>	<b>9</b>
Installing the Condensation Collector .....	9
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap.....	9
<b>Using Your Foodi™ TenderCrisp™ Pressure Cooker.....</b>	<b>10</b>
Swap the Top .....	10
Using the Crisping Lid .....	10
Using the Cooking Functions with the Crisping Lid.....	10
Air Crisp .....	10
Bake/Roast .....	11
Broil .....	12
Dehydrate .....	13
Familiarizing Yourself With Pressure Cooking .....	14
Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release.....	15
Pressurizing .....	15
Installing & Removing the Pressure Lid .....	16
Using the Cooking Functions with the Pressure Lid.....	17
Pressure Cook .....	17
Steam .....	18
Slow Cook .....	19
Sear/Sauté.....	19
<b>Accessories for Purchase.....</b>	<b>20</b>
<b>Cleaning &amp; Maintenance.....</b>	<b>21</b>
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing.....	21
Removing & Reinstalling the Silicone Ring .....	21
<b>Troubleshooting Guide.....</b>	<b>22</b>
<b>Helpful Tips.....</b>	<b>24</b>
<b>Replacement Parts .....</b>	<b>24</b>
<b>Warranty .....</b>	<b>25</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

**Read all instructions before using your Ninja® Foodi™ TenderCrisp™ Pressure Cooker.**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

## ⚠ WARNING

- 1 DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 2** To reduce the risk of electric shock, cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot. **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot installed.
- 3** To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 4 ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 5 DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 6** Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry.
- 7 DO NOT** place appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 8** This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.

- 9** To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, cooker base, or crisping lid in water or other liquid. **DO NOT** rinse these parts under the tap.
- 10 DO NOT** cover the pressure valves.
- 11** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 12** Extreme caution must be used when the cooker contains hot oil, hot food, or hot liquids, or if the cooker is under pressure. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.
- 13 DO NOT** move the appliance when in use.
- 14** Only use the side handles to carry or move the appliance.
- 15** Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 16 DO NOT** place food or liquid directly into the unit without the pot installed. Only the removable cooking pot is designed to contain food or liquid.
- 17** To prevent risk of explosion and injury, use only SharkNinja silicone rings. **DO NOT** use if torn or damaged.

- 18** Before placing removable cooking pot into the cooker base, ensure pot and base are dry by wiping with a soft cloth.
- 19 DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 20 NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 21 DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 22 DO NOT** exceed the cooking pot's PRESSURE MAX fill level when pressure cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 23** When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja® Foodi™ recipe.
- 24 ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 25** Foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except if following a Ninja Foodi recipe.
- 26** Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and red float valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Check to make sure the red float valve on the pressure lid moves freely.
- 27 DO NOT** attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. If the lid will not turn to unlock, this indicates the appliance is still under pressure—**DO NOT** force lid open. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or turn the Pressure Release Valve to the VENT position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When the steam is completely released, the red float valve will be in the lower position allowing the lid to be removed.
- 28 ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release. Additional steam may escape when opening the pressure lid.
- 29 DO NOT** use a damaged removable cooking pot, silicone ring, or lid. Replace before using.
- 30 ALWAYS** ensure silicone ring is installed and lid is properly closed before operating.
- 31** Close adult supervision is necessary when this appliance is near children.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

- 32** Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for examination, repair, or adjustment.
- 33** The use of attachments or accessories not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 34** This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 35** To avoid contact with scalding steam, **DO NOT** put your hand directly over the pressure release valve.
- 36** To avoid risk of scalding or cooker malfunctioning, make sure silicone seal is cleaned and properly attached to lid before cooking.
- 37** When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes, as doing so may damage the cooking surface.
- 38** Caution should be used when searing meats and sautéing in hot oil. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 39** Use caution when opening the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. **NEVER** place your face or hands over the unit when removing the lid. **ALWAYS** use oven mitts when handling the hot removable cooking pot.

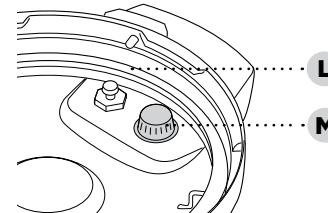
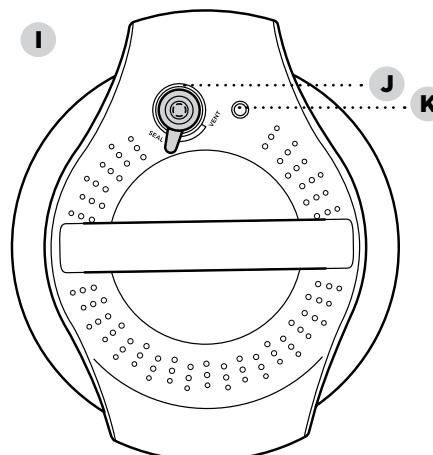
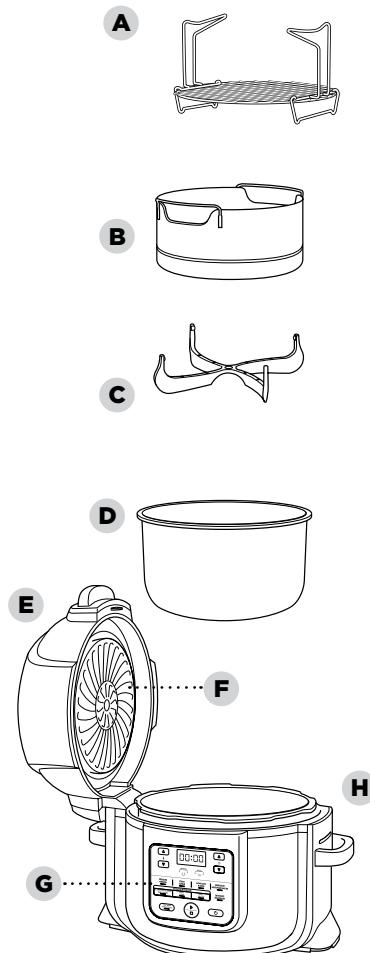
- 40** **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 41** When using SLOW COOK or SEAR/SAUTÉ settings with the pressure lid closed, **ALWAYS** keep the pressure release valve in the VENT position. If the lid is locked and the pressure release valve is in the SEAL position, an audible alarm will sound. "VENT" error code will appear on LED display to signal the need to turn the pressure release valve to the VENT position.
- 42** When using the PRESSURE COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid locked and the pressure release valve turned counterclockwise to the SEAL position.
- 43** **DO NOT** use abrasive cleaners, steel wool, or scouring pads to clean the cooker.
- 44** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **NEVER** drape cord over edge of counter. **NEVER** use outlet below counter. **NEVER** use with an extension cord.
- 45** To prevent food contact with the heating elements, **DO NOT** overfill the Cook & Crisp™ Basket.
- 46** **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while crisping lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 47** When unit is in operation, hot steam is released through the air outlet vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, outlets, or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.
- 48** The cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp Basket from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 49** **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 50** Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp Basket.
- 51** Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- 52** To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 53** When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 54** **DO NOT** use the cooking pot, Cook & Crisp Basket, reversible rack, or any other accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, or outdoor grill.
- 55** Make sure the unit is clean before using. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance. Return the appliance to SharkNinja Operating LLC for any other servicing.
- 56** **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces.
- 57** Use extreme caution when removing the pressure lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. **ALWAYS** lift and tilt the lid away from you when removing.
- 58** Outlet voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended by the Food and Drug Administration.
- 59** Use extreme caution when closing the crisping lid, taking care that nothing is caught in or pinched by the hinge.
- 60** **DO NOT** tamper with, disassemble, or otherwise remove the red float valve or pressure release assembly.
- 61** To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

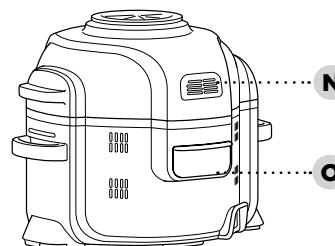
# PARTS & ACCESSORIES

## PARTS

- A Reversible Rack
- B Cook & Crisp™ Basket
- C Detachable Diffuser
- D 6.5-Quart Removable Cooking Pot
- E Crisping Lid
- F Heat Shield
- G Control Panel
- H Cooker Base
- I Pressure Lid
- J Pressure Release Valve
- K Red Float Valve
- L Silicone Ring
- M Anti-Clog Cap
- N Air Outlet Vent
- O Condensation Collector

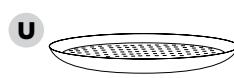
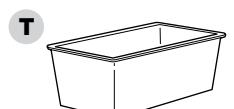
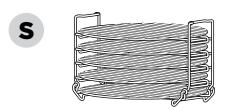
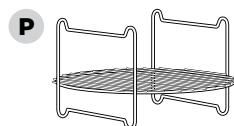


Underside of Pressure Lid

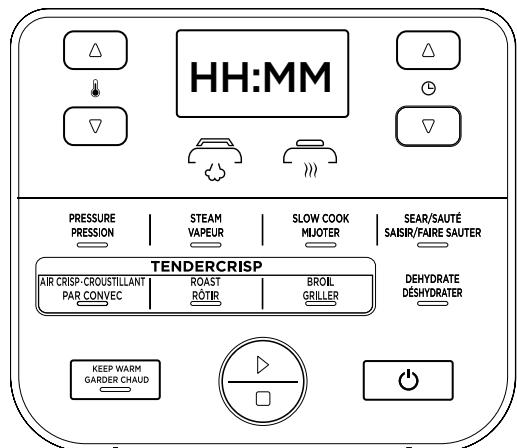


## ACCESSORIES (SOLD SEPARATELY)

- P Cook & Crisp™ Layered Insert
- Q Multi-Purpose Pan
- R Roasting Rack Insert
- S Dehydrating Rack
- T Loaf Pan
- U Crisper Pan



## USING THE CONTROL PANEL



### FUNCTION BUTTONS

**PRESSURE:** Use to cook food quickly while maintaining tenderness.

**STEAM:** Use to gently cook delicate foods at a high temperature.

**SLOW COOK:** Cook your food at a lower temperature for longer periods of time.

**SEAR/SAUTÉ:** To use the unit as a stovetop for browning meats, sautéing veggies, simmering sauces, and more.

**AIR CRISP:** To use the unit as an air fryer to give foods crispiness and crunch with little to no oil.

**BAKE/ROAST:** To use the unit as an oven for tender meats, baked treats, and more.

**BROIL:** Use to caramelize and brown your food.

**DEHYDRATE:** Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy snacks.

### OPERATING BUTTONS

**▲ arrows:** Use the up ▲ and down ▼ arrows to adjust the cook temperature and/or pressure level.

**◎ arrows:** Use the up ▲ and down ▼ arrows to adjust the cook time.

**NOTE:** While cooking, to adjust temp or time, use the up and down arrows. The unit will then resume at those settings.

**► ■ button:** Press the ► ■ button after selecting your temperature (or pressure) and time to start cooking. Pressing this button while the unit is cooking will stop the function.

**KEEP WARM button:** After pressure cooking, steaming, or slow cooking, the unit will automatically switch to Keep Warm mode and start counting up. Keep Warm will stay on for 12 hours, or you may press KEEP WARM to turn it off. Keep Warm mode is not intended to warm food from a cold state but to keep it warm at a food-safe temperature.

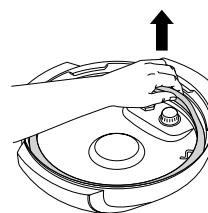
**○ button:** The ○ button shuts the unit off and stops all cooking modes.

### STANDBY MODE

After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

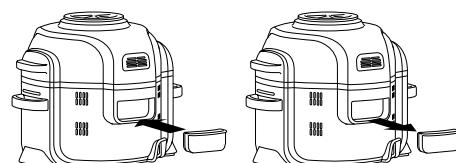
## BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the pressure lid, silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, reversible rack, and condensation collector in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base or pressure lid in the dishwasher. Inspect the pressure lid to ensure there is no debris blocking the valves.
- 4 The silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone ring around the outer edge of the silicone ring rack on the underside of the lid. Ensure it is fully inserted and lies flat under the silicone ring rack.



### INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

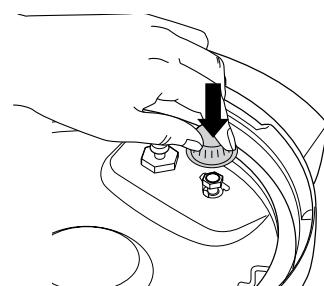
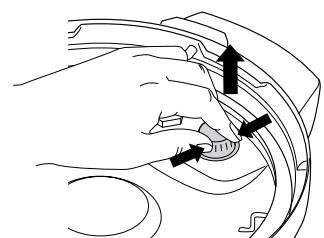
To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Slide it out to remove it for hand-washing after each use.



**NOTE:** Prior to each use, make sure the silicone ring is well seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

### REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

Make sure your anti-clog cap is in the correct position before using the pressure lid. The anti-clog cap protects the inner valve of the pressure lid from clogging and protects users from potential food splatters. It should be cleaned after every use with a cleaning brush. To remove it, squeeze and pull upward. To reinstall, position it in place and press down.



# USING YOUR FOODI™ TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER

## DROP THE TOP

The two lids allow you to seamlessly transition between all your favorite cooking methods. Use the pressure lid to tenderize, then use the crisping lid to crisp up your food.

## USING THE CRISPING LID

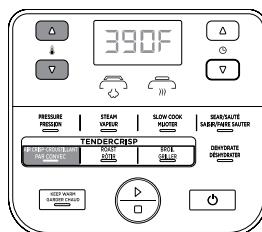
The crisping lid is affixed to the unit by a hinge and features an easy-open design. The lid can be opened during any convection cooking function so you can check on and access the ingredients. When the lid is opened, cooking will stop, the timer will pause, and the heating element in the lid will turn off. When the lid is closed, cooking will begin again and the timer will resume counting down.

## USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE CRISPING LID

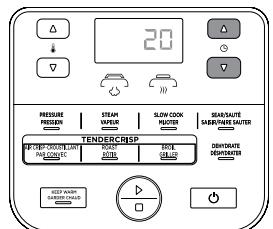
To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the **Power** button.

### Air Crisp

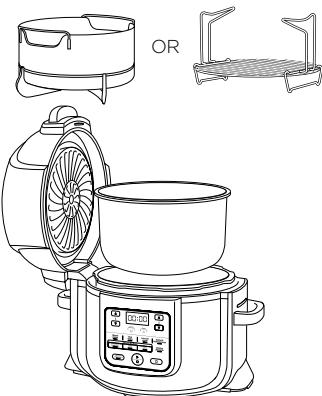
**1** Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to choose a temperature between 300°F and 400°F.



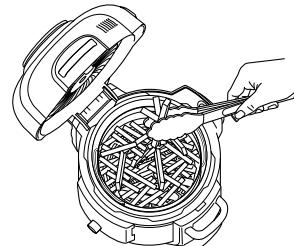
**NOTE:** It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. If preheating, before step 4, close the lid, and press the **Start/Stop** button to begin.



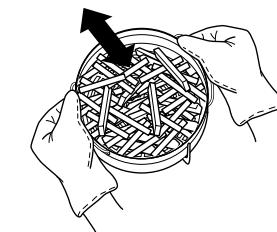
**2** Use the up and down arrows to set the cook time in minute increments up to 1 hour.



**4** Add ingredients to the Cook & Crisp™ Basket or reversible rack. Close the lid and press the **Start/Stop** button to begin cooking.



**5** During cooking, you can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning, if needed. When done, lower basket back into pot and close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.

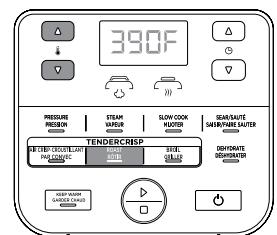


**NOTE:** If you press the **Start/Stop** button during Air Crisp Mode, the unit will wait 10 seconds before entering Standby mode.

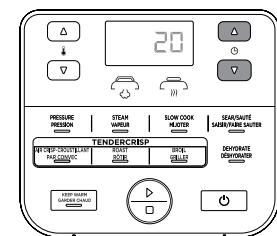
**6** When cook time is complete, the unit will beep.

## Bake/Roast

**1** Press the BAKE/ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to choose a temperature between 250°F and 400°F.



**2** Use the up and down arrows to set the cook time in minute increments up to 4 hours. After 1 hour, you may increase the time in 5-minute increments up to 4 hours.



**NOTE:** If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only.

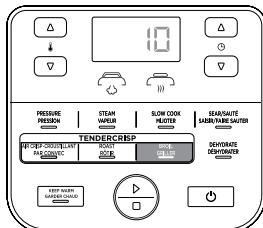
**NOTE:** It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. If preheating, before step 3, close the lid, and press the **Start/Stop** button to begin.

- 3** Add ingredients, along with any accessories called for in your recipe, to the pot. Close the lid and press the **Start/Stop** button to begin cooking.
- 4** When cook time is complete, the unit will beep.

# USING YOUR FOODI™ TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

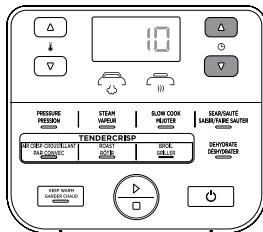
## Broil

- 1 Press the BROIL button.

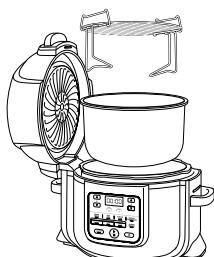


**NOTE:** There is no temperature adjustment available or necessary when using the Broil function.

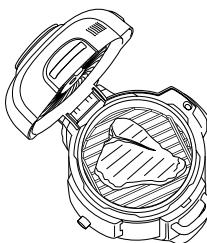
- 2 Use the up □ and down ▽ arrows to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.



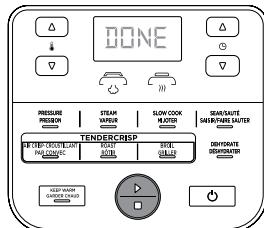
- 3 Place the reversible rack in the pot in the upper broil position or follow directions per recipe.



- 4 Place ingredients on the rack, then close the lid.



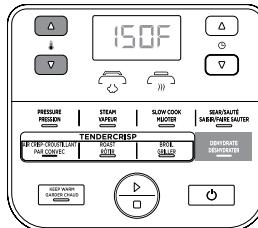
- 5 Press the BROIL button.  
6 Press the ►■ button to begin cooking.



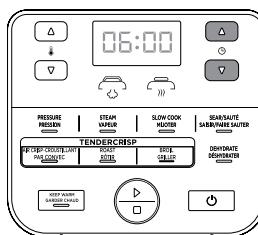
- 7 When cook time is complete, the unit will beep.

## Dehydrate

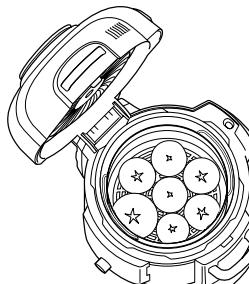
- 1 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the up □ and down ▽ arrows to choose a temperature between 105°F and 195°F.



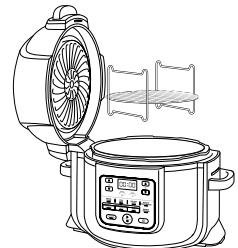
- 2 Use the up □ and down ▽ arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



- 3 Place the ingredients on the bottom of the Cook & Crisp™ Basket.

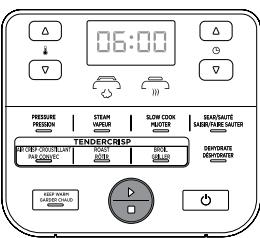


- 4 If included in your model or purchased separately, add ingredients to the Cook & Crisp Layered Insert\* in the Cook & Crisp Basket to create two levels for dehydrating.



**NOTE:** For five levels of capacity, use the dehydrating rack\*\* directly in the cooking pot.

- 5 Press the ►■ button to begin dehydrating.



- 6 When cook time is complete, the unit will beep.

\*If the Cook & Crisp Layered Insert is not included with your unit, it can be purchased on [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

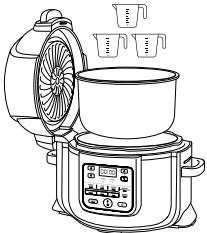
\*\*The dehydrating rack is sold separately on [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

# USING YOUR FOODI™ TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

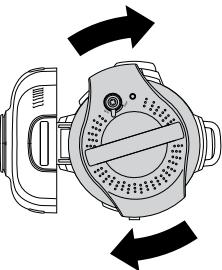
## FAMILIARIZING YOURSELF WITH PRESSURE COOKING

In order to familiarize yourself with the Pressure Cook function and start cooking, it is highly recommended for first-time users to do an initial run.

- 1 Place the pot in the cooker base and add 3 cups room-temperature water to the pot.



- 2 Assemble the pressure lid by aligning the arrow on the front of the lid with the arrow on the front of the cooker base. Then turn the lid clockwise until it locks into place.



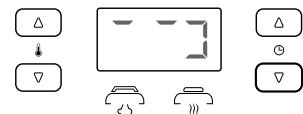
- 3 Make sure the pressure release valve on the lid is in the SEAL position.



- 4 Press the PRESSURE button, the unit will default to high (HI) pressure and a time setting of 2 minutes. Press the ►■ button to begin.



- 5 Your Foodi will begin to build pressure, indicated by the rotating lights. The unit will begin counting down when it is fully pressurized



- 6 When the countdown is finished, the Foodi will beep, automatically switch to the Keep Warm mode, and begin counting up.



- 7 Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurized steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When steam is completely released, the unit will be ready to open.

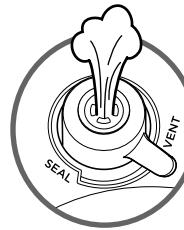


## NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

**Natural Pressure Release:** When pressure cooking is complete, steam will naturally release from the unit as it cools down. This can take up to 20 minutes or more, depending on the amount of liquid and food in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. Press the KEEP WARM button if you would like to turn Keep Warm mode off. When natural pressure release is complete, the red float valve will drop down.

**Quick Pressure Release:** Use **ONLY** if your recipe calls for it. When pressure cooking is complete and the KEEP WARM light is on, turn the pressure release valve to the VENT position to instantly release pressure through the valve.

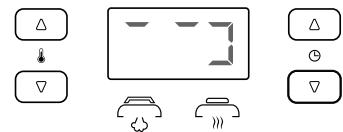
Even after releasing pressure naturally or using the pressure release valve, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened. Lift and tilt it away from you, making sure no condensation drips into the cooker base.



**NOTE:** At any time during the natural release process, you can switch to quick release by turning the pressure release valve to the VENT position.

## PRESSURIZING

As pressure builds in the unit, the control panel will display rotating lights. Pressurizing time varies, depending on the amount of ingredients and liquid in the pot. As the unit pressurizes, the lid will lock as a safety measure, and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, the lid pressure icon light will glow steadily. The pressure cooking cycle will begin and the timer will start counting down.



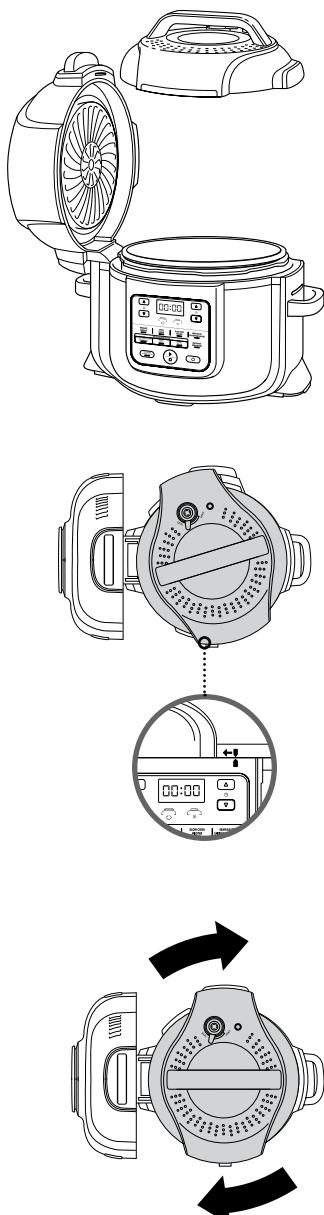
# USING YOUR FOODI™ TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

## INSTALLING & REMOVING THE PRESSURE LID

Place the pressure lid on top of the unit with the  on the lid and the  on the base lined up evenly. Turn the lid clockwise until it locks in place.

To unlock the pressure lid, turn it counterclockwise. Lift it up and away from you, as some steam will remain in the unit and escape when the lid is opened.

**NOTE:** The pressure lid will not unlock until the unit is completely depressurized.

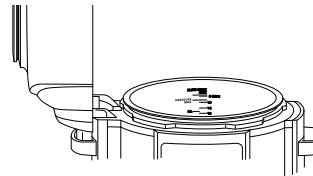


## USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE PRESSURE LID

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the Power button.

### Pressure Cook

- 1 Place ingredients and at least 1/2 cup of liquid in the pot, including an accessory if your recipe calls for it. **DO NOT** exceed the line marked PRESSURE MAX when pressure cooking.

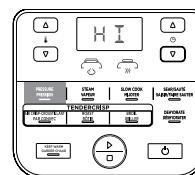


**NOTE:** When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

- 2 Follow the steps to the left to install the pressure lid. Turn the pressure release valve to the SEAL position.

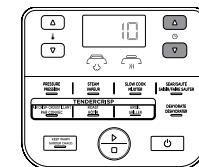


- 3 Press the PRESSURE button. The default pressure level will display. Use the up  and down  arrows to select either HIGH or LOW.

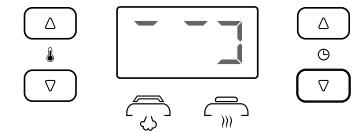


**NOTE:** If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only.

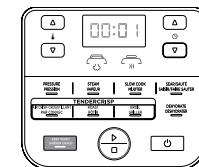
- 4 Use the up  and down  arrows to set the cook time 1-minute increments up to 1 hour, and in 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.



- 5 Press the  button. The display will show rotating lights during this time. When the unit reaches the proper temperature, the time you set will begin counting down.



- 6 When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and start counting up from 00:00.



**NOTE:** After Pressure Cooking is complete, you may press the KEEP WARM button to turn the Keep Warm mode off.

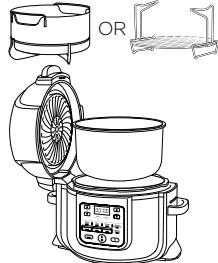
- 7 Let the unit naturally release pressure or, if the recipe instructs, turn the pressure release valve to the VENT position, quickly releasing steam through the valve.



# USING YOUR FOODI™ TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

## Steam

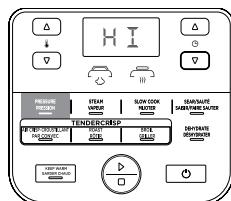
- 1 Add at least 1 cup of liquid (or the amount stated in your recipe) to the pot.



- 2 Follow the steps above to install the pressure lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.



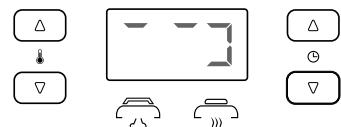
- 3 Press the STEAM button. Use the up ▲ and down ▼ arrows to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.



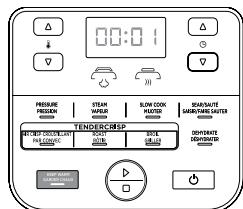
**NOTE:** There is no temperature adjustment available or necessary when using the Steam function.

- 4 Press the ►■ button.

- 5 The unit will automatically preheat to bring the steaming liquid to a boil. The display will show rotating lights during this time. When the unit reaches the proper temperature, the time you set will begin counting down.



- 6 When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode. If the red float valve pops up, wait for it to drop and then you can open the lid.

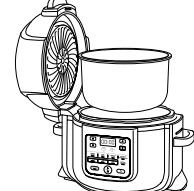


**NOTE:** After Steam cooking is complete, you may press the KEEP WARM button to turn the Keep Warm mode off.

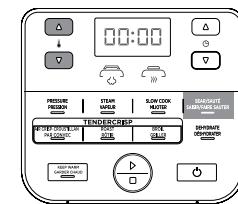
- 7 Slow Cook
- 1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** exceed the line marked MAX when slow cooking.
- 2 Follow the steps above to install pressure lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.
- 
- 3 Press the SLOW COOK button. The default temperature setting will display. Use the up ▲ and down ▼ arrows to select either Slow Cook HIGH or LOW.
- 
- 4 Use the up ▲ and down ▼ arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.
- 
- 5 Press the ►■ button to begin cooking.
- NOTE:** The Slow Cook HIGH time setting may be adjusted anywhere between 4 and 12 hours; the Slow Cook LOW time setting may be adjusted anywhere between 6 and 12 hours.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode.

## Sear/Sauté

- 1 Install the pot.



- 2 Press the SEAR/SAUTÉ button. The default temperature setting will display. Use the up ▲ and down ▼ arrows to select one of the setting options (low, medium-low, medium, medium-high, or high).



**NOTE:** There is no time adjustment available or necessary when using the Sear/Sauté function.

- 3 Press the ►■ button to begin cooking.
- 4 To turn off the Sear/Sauté function, press the ►■ button. To switch to a different cooking function, press the corresponding function button.

**NOTE:** You can use this function with either the crisping lid in the open position or the pressure lid with the pressure release valve in the VENT position.

**NOTE: ALWAYS** use nonstick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the nonstick coating on the pot.

## ACCESSORIES FOR PURCHASE

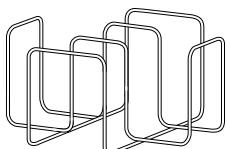
We offer a suite of accessories custom made for your Ninja® Foodi™ TenderCrisp™ Pressure Cooker. Visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

### Multi-Purpose Pan



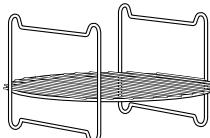
- With this pan, you can create bubbly casseroles, dips, and sweet and savory pies, or bake a fluffy, moist cake with a golden top for dessert.
- Dimensions: 8.75" D x 2.5" H

### Roasting Rack Insert



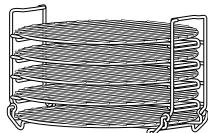
- Use this rack in the Cook & Crisp™ Basket to crisp up shells on Taco Tuesday, roast a rack of ribs on BBQ Sunday, or evenly toast garlic bread on pasta night.

### Cook & Crisp™ Layered Insert



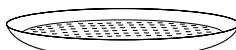
- Increases the capacity of the Cook & Crisp Basket so you can create layered meals and do basic dehydrating.
- Keep multiple foods separated while you cook them. Reheat slices of pizza, and cook frozen French fries, chicken nuggets, hamburgers, and more.

### Dehydrating Rack



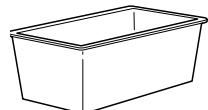
- Five stackable layers enable you to dehydrate fruits and meats or make crispy kale and vegetable chips.

### Crisper Pan



- Perforated with holes for improved airflow, this pan is great for crisping and reheating pizzas, quesadillas, and vegetables.
- Dimensions: 9" D x 0.75" H

### Loaf Pan



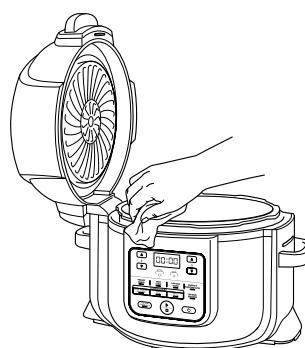
- Our specially designed pan is the perfectly sized baking accessory for bread mixes like banana and zucchini.
- Dimensions: 8.25" x 4.25" x 3.5"

### Extra Pack of Silicone Rings



- 2-pack silicone ring set helps keep flavors separate—use one when cooking savory foods and the other when cooking sweet foods.

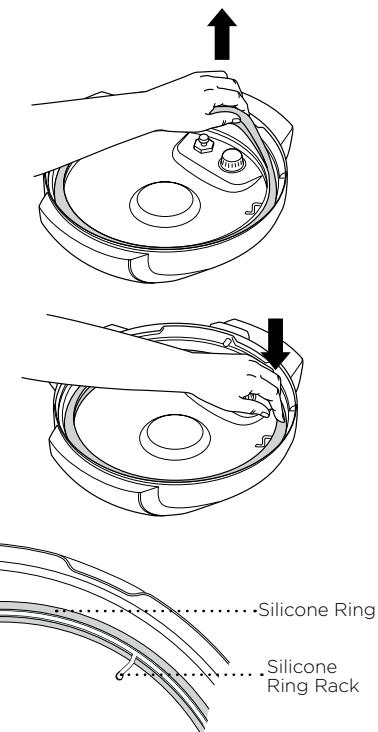
## CLEANING & MAINTENANCE



### Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- NEVER** put the cooker base in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.
- To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- The cooking pot, silicone ring, reversible rack, Cook & Crisp™ Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.
- The pressure lid, including the pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap. **DO NOT** wash the pressure lid or any of its components in the dishwasher, and **DO NOT** take apart the pressure release valve or red float valve assembly.
- To clean the crisping lid, wipe it down with a wet cloth or paper towel after the heat shield cools.
- If food residue is stuck on the cooking pot, reversible rack, or Cook & Crisp Basket, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- Air-dry all parts after each use.



### Removing & Reinstalling the Silicone Ring

To remove the silicone ring, pull it outward, section by section, from the silicone ring rack. The ring can be installed with either side facing up. To reinstall, press it down into the rack section by section.

After use, remove any food debris from the silicone ring and anti-clog cap.

**Keep the silicone ring clean to avoid odor.** Washing it in warm, soapy water or in the dishwasher can remove odor. However, it is normal for it to absorb the smell of certain acidic foods. It is recommended to have more than one silicone ring on hand. You can purchase additional silicone rings on [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

**NEVER** pull out the silicone ring with excessive force, as that may deform it and the rack and affect the pressure-sealing function. A silicone ring with cracks, cuts, or other damage should be replaced immediately.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

## Why is my unit taking so long to come to pressure? How long does it take to come to pressure?

- Cooking times may vary based on the selected temperature, current temperature of the cooking pot, and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure your silicone ring is fully seated and flush against the lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the pressure lid is fully locked, and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.

## Why is the time counting down so slowly?

- You may have set hours rather than minutes. When setting time, the display will show HH:MM and the time will increase/decrease in minute increments.

## How can I tell when the unit is pressurizing?

- The rotating lights will display on the screen to indicate the unit is building pressure.

## Lights are rotating on the display screen when using the Pressure or Steam function.

- This indicates the unit is building pressure or preheating when using STEAM or PRESSURE. When the unit has finished building pressure, your set cook time will begin counting down.

## There is a lot of steam coming from my unit when using the Steam function.

- It's normal for steam to release through the pressure release valve during cooking. Leave the pressure release valve in the VENT position for Steam, Slow Cook, and Sear/Sauté.

## Why can't I take the pressure lid off?

- As a safety feature, the pressure lid will not unlock until the unit is completely depressurized. To release pressure, turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurized steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When the steam is completely released, the unit will be ready to open. Turn the pressure lid counterclockwise, then lift it up and away from you.

## Is the pressure release valve supposed to be loose?

- Yes. The pressure release valve's loose fit is intentional; it enables a quick and easy transition between SEAL and VENT and helps regulate pressure by releasing small amounts of steam during cooking to ensure great results. Please make sure it is turned as far as possible toward the SEAL position when pressure cooking and as far as possible toward the VENT position when quick releasing.

## The unit is hissing and not reaching pressure.

- Make sure the pressure release valve is turned to the SEAL position. If you've done this and still hear a loud hissing noise, it may indicate your silicone seal is not fully in place. Press ▶■ to stop cooking, VENT as necessary, and remove the pressure lid. Press down on the silicone ring, ensuring it is fully inserted and lies flat under the ring rack. Once fully installed, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.

## The unit is counting up rather than down.

- The cooking cycle is complete and the unit is in Keep Warm mode.

## How long does the unit take to depressurize?

- Quick release is about 2 minutes or less. Natural release can take up to 20 minutes or more, depending on the type of food and/or the amount of ingredients in the pot.

## "POT" error message appears on display screen.

- Cooking pot is not inside the cooker base. Cooking pot is required for all functions.

## "LID" error message appears on display screen and lid icon flashes.

- The incorrect lid is installed for your desired cooking function. Place the pressure lid on the unit if you want to use the Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, or Keep Warm functions and ensure it is in the closed position.

## "SHUT" error message appears on display screen.

- The crisping lid is open and needs to be closed for the selected function to start.

## "VENT" error message appears on display screen.

- When set to Slow Cook or Sear/Sauté, and the unit senses pressure building up, this message indicates the pressure release valve is in the SEAL position.
- Turn the pressure release valve to the VENT position and leave it there for the remainder of the cooking function.
- If you do not turn the pressure release valve to the VENT position within 5 minutes, the program will cancel and the unit will shut off.

## "WATR" error message appears on display screen when using the Steam function.

- The water level is too low. Add more water to the unit for the function to continue.

## "WATR" error message appears on display screen when using the Pressure function.

- Add more liquid to the cooking pot before restarting the pressure cook cycle.
- Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.
- Make sure the silicone ring is installed correctly.

## "HOT" error message appears on display screen.

- This indicates the unit has overheated. Let the unit cool down.
- Once unit has cooled down, ensure there is no food caked on the bottom of the pot and there is enough liquid in the pot for the recipe you are preparing.

## "ERR1," "ERR2," "ERR3," "ERR4," "ERR5," "ERR6."

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-877-646-5288.

## HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake half way through the set cook time.
- 2 For smaller ingredients that could fall through the reversible rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
- 3 When switching from pressure cooking to using the crisping lid it is recommended to empty the pot of any remaining liquid for best crisping results.
- 4 Press and hold down the up ▲ and down ▼ arrows to move faster through the display to get to your desired time.
- 5 Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving. To reheat food, use the Air Crisp function.
- 6 To have your unit build pressure quicker, set it to SEAR/SAUTÉ HIGH. Once ready to pressure cook, press the PRESSURE button and continue as you normally would.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

## Shark | NINJA ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The 1-Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of SharkNinja Operating LLC. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

### What is covered by my warranty?

1. The original unit and/or non-wearable components deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced for up to 1 year from the original purchase date.
2. In the rare event that a replacement unit is issued, the warranty coverage ends 6 months after the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is greater. If the unit is replaced, SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

### What is not covered by my warranty?

Our Customer Service and Product Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

1. Normal wear and tear of wearable parts (including removable pot, silicone ring, lids, racks, and baskets.) that require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by your warranty.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. SharkNinja will cover the cost for the customer to send the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 for return shipping costs will be charged at the time of return shipment of the repaired or replacement unit.
4. Damage caused by misuse, abuse, or negligent handling, or damage due to mishandling in transit.
5. Consequential and incidental damages.
6. Defects caused by or resulting from damages from shipping or from repairs, service, or alteration to the product or any of its parts that have been performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
7. Products purchased, used, or operated outside of North America.

### Problems with your unit/How to get service:

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [ninkakitchen.com](http://ninkakitchen.com) for product care/maintenance self-help. Our Customer Service and Product Specialists are also available at 1-877-646-5288 to assist with product support and warranty service options.

### How to initiate a warranty claim:

You can call 1-877-646-5288 to have a Customer Service Specialist assist you. Please note, you must call 1-877-646-5288 to initiate a warranty claim. Return and packing instruction information will be provided at that time.

For Customer Service hours, visit [ninkakitchen.com](http://ninkakitchen.com).

Replacement parts are available for purchase at [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com). For more information on what are classified as wearable and non-wearable parts, visit [ninkakitchen.com/warranty](http://ninkakitchen.com/warranty).

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

# MERCI

d'avoir acheté l'autocuiseur Ninja<sup>MD</sup> Foodi<sup>MC</sup> TenderCrisp<sup>MC</sup>



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)

 Numérissez le code QR avec votre appareil mobile

## CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro du modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(conservez la facture)

Magasin où l'appareil  
a été acheté : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique : 120 V, 60 Hz

Puissance : 1460 W

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Consignes de sécurité importantes .....</b>	<b>28</b>
<b>Pièces et accessoires .....</b>	<b>32</b>
<b>Utilisation du tableau de commande.....</b>	<b>34</b>
Boutons des fonctions.....	34
Boutons de commande.....	34
<b>Avant la première utilisation.....</b>	<b>35</b>
Installation du collecteur de condensation.....	35
Retrait et installation du bouchon anti-colmatage .....	35
<b>Utilisation de votre autocuiseur Foodi<sup>MC</sup> TenderCrisp<sup>MC</sup> .....</b>	<b>36</b>
Changement de couvercle .....	36
Utilisation du couvercle à cuisson croustillante .....	36
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de cuisson croustillante.....	36
Air Crisp (cuisson croustillante/aérée).....	36
Bake/Roast (cuire au four/rôtir).....	37
Broil (griller) .....	38
Dehydrate (déshydrater).....	39
Se familiariser avec la cuisson sous pression .....	40
Libération naturelle de la pression par rapport à libération rapide de la pression .....	41
Pressurisation.....	41
Installation et retrait du couvercle à pression.....	42
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle à pression.....	43
Pressure Cook (cuisson sous pression) .....	43
Steam (vapeur) .....	44
Slow Cook (mijoter) .....	45
Sear/Sauté (saisir/faire sauter).....	45
<b>Accessoires offerts à l'achat .....</b>	<b>46</b>
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>47</b>
Nettoyage : Lave-vaisselle, lavage à la main.....	47
Retrait et réinstallation du joint en silicone.....	47
<b>Guide de dépannage.....</b>	<b>48</b>
<b>Conseils utiles .....</b>	<b>50</b>
<b>Pièces de rechange .....</b>	<b>58</b>
<b>Garantie.....</b>	<b>51</b>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre autocuiseur Ninja<sup>MD</sup> Foodi<sup>MC</sup> TenderCrisp<sup>MC</sup>.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

## AVERTISSEMENT

- 1 N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmèle ou qu'une personne ne trébuche sur celui-ci.
- 2** Pour réduire le risque de décharges électriques, utilisez uniquement la marmite incluse ou un contenant recommandé par SharkNinja placé dans la marmite incluse avec l'appareil. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible à l'intérieur.
- 3** Pour éliminer un risque de suffocation pour les jeunes enfants, enlevez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de cet appareil.
- 4** Veillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 5 NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.
- 6** Appareil conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir. Assurez-vous que la surface soit plane, propre et sèche.
- 7 NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément chaud de poêle électrique ou de poêle au gaz, à proximité de celui-ci, ou dans un four chaud.
- 8** Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures par échaudure. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser. Voir les instructions d'utilisation.

- 9** Pour vous protéger contre les électrocutions, ne plongez pas le cordon, les prises, la base de l'autocuiseur ou le couvercle de cuisson croustillante dans de l'eau ou un autre liquide. **NE RINCEZ PAS** ces pieds sous le robinet.
- 10 NE RECOUVREZ PAS** les soupapes de sûreté.
- 11** Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendez qu'il refroidisse avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
- 12** Faites preuve de la plus grande prudence lorsque l'autocuiseur contient de l'huile, des aliments ou des liquides chauds, ou lorsqu'elle est sous pression. Une mauvaise utilisation, y compris déplacer l'autocuiseur, peut causer une blessure. Avant d'utiliser cet appareil pour cuire sous pression, veillez à ce que le couvercle soit fixé adéquatement et bien verrouillé.
- 13 NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.
- 14** Utilisez uniquement les poignées latérales pour transporter ou déplacer l'appareil.
- 15** La marmite de cuisson amovible peut être extrêmement lourde lorsque remplie à capacité. Faites preuve de prudence lorsque vous soulevez la marmite de la base de l'autocuiseur.
- 16 NE PLACEZ PAS** de nourriture ou de liquide directement dans l'appareil sans que la marmite ne soit installée. Seule la marmite de cuisson amovible est conçue pour contenir des aliments ou des liquides.
- 17** Utilisez uniquement les joints en silicone SharkNinja pour éviter tout risque d'explosion et de blessure. **NE LES UTILISEZ PAS** si ils sont déchirés ou endommagés.

- 18** Avant de placer la marmite de cuisson amovible dans la base de l'autocuiseur, veillez à ce que la marmite et la base soient sèches en les essuyant à l'aide d'un chiffon doux.
- 19 NE FAITES PAS** sauter ou frire des aliments avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 20 N'UTILISEZ JAMAIS** le réglage SLOW COOK (mijoteuse) sans aliments ou liquides dans la marmite de cuisson amovible.
- 21 N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 22 NE DÉPASSEZ PAS** le niveau la ligne marquée PRESSURE MAX (pression max.) de la marmite pendant la cuisson sous pression. Le remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 23** Lorsque vous faites cuire sous pression des aliments qui prennent de l'expansion (comme des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.) **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite au-delà de la moitié du niveau maximal, ou suivez les instructions d'une recette Ninja<sup>MD</sup> Foodi<sup>MC</sup>.
- 24** Respectez **TOUJOURS** les quantités maximum et minimum de liquide, telles qu'indiquées dans les directives et les recettes.
- 25** Certains aliments, tels que des sauces aux pommes, des canneberges, de l'orge perlé, des flocons d'avoine ou d'autres céréales, des pois cassés, des nouilles, macaronis, de la rhubarbe ou des spaghetti, peuvent, en cuisant sous pression, former de la mousse ou de l'écume, ou faire des éclaboussures, ce qui peut obturer la soupape de pression. Ces aliments, et d'autres aliments dont la taille augmente pendant la cuisson (comme les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, sauf si vous suivez une recette Ninja Foodi.
- 26** Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez **TOUJOURS** qu'il n'y ait pas de colmatage ou une autre forme d'obstruction de la soupape de pression et de la soupape à flotteur rouge, et nettoyez ces pièces si nécessaire. Vérifiez que la soupape à flotteur rouge sur le couvercle à pression bouge librement.
- 27 NE TENTEZ PAS** d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression avant que toute la pression contenue à l'intérieur de l'appareil ait été libérée et qu'il ait refroidi quelque peu. Si le couvercle refuse de tourner pour se déverrouiller, cela indique que l'appareil est encore sous pression — **NE FORCEZ PAS** l'ouverture du couvercle. Toute pression résiduelle peut être dangereuse. Laissez l'appareil libérer sa pression naturellement ou tournez la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger) pour libérer la vapeur. Prenez soin d'éviter le contact avec les yeux pour éviter les brûlures ou les blessures. Lorsque la vapeur sera complètement libérée, la soupape à flotteur rouge se sera abaissée pour vous permettre d'ouvrir le couvercle.
- 28** Gardez **TOUJOURS** les mains, le visage et les autres parties du corps éloignés de la soupape de pression avant ou pendant la libération de la pression. De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle à pression.
- 29 N'UTILISEZ PAS** une marmite de cuisson amovible qui est endommagée. Remplacez-la avant toute utilisation.
- 30** Assurez-vous **TOUJOURS** que le joint en silicone est installé et que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil.
- 31** Une surveillance étroite de la part d'un adulte est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé à proximité d'un enfant.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation

- 32** Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation.
- N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle. Retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC pour toute vérification, toute réparation ou tout réglage.
- 33** L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
- 34** Cet appareil convient à un usage domestique seulement. Utilisez cet appareil **UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations.
- N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 35** Pour éviter le contact avec la vapeur brûlante, **NE PLACEZ PAS** directement votre main sur la soupape de pression.
- 36** Pour éviter tout risque d'échaudage ou de dysfonctionnement de l'autocuiseur, assurez-vous que le joint en silicone est nettoyé et correctement fixé au couvercle avant la cuisson.
- 37** **NE CHAUFFEZ PAS** la marmite de cuisson amovible pendant plus de 10 minutes si elle est vide, au risque d'endommager la surface de cuisson.
- 38** Faites preuve de prudence lorsque vous saisissez des viandes et faites sauter des aliments dans de l'huile chaude. Gardez les mains et le visage éloignés de la marmite de cuisson amovible, plus particulièrement lorsque vous ajoutez des ingrédients, car l'huile chaude peut produire des éclaboussures.
- 39** Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle. La vapeur s'échappe dès que le couvercle est ouvert. **NE LAISSEZ JAMAIS** votre visage ou vos mains au-dessus de l'appareil lorsque vous enlevez le couvercle. Utilisez **TOUJOURS** des gants de cuisine pour manipuler à chaud la marmite de cuisson amovible.

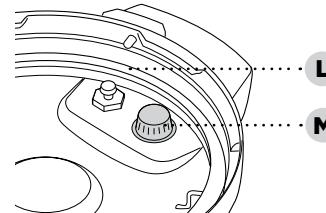
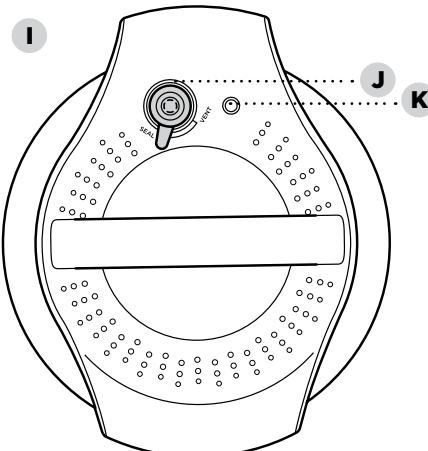
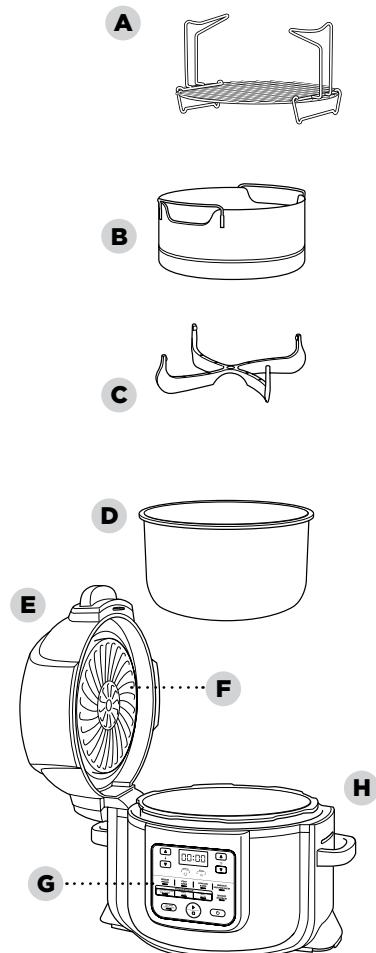
- 40** **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 41** Lorsque vous utilisez le réglage SLOW COOK (mijoteuse) ou SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter), assurez-vous que le couvercle à pression est **TOUJOURS** fermé et que la soupape de pression est en position VENT (décharger). Si le couvercle est fermé et que la soupape de pression est à la position SEAL (étanchéité), une alarme sonore retentira. Un code d'erreur « VENT » apparaîtra à l'écran à DEL pour signaler la nécessité de tourner la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger).
- 42** Lorsque vous utilisez le réglage PRESSURE COOK (cuisson sous pression), gardez **TOUJOURS** le couvercle à pression verrouillé et la soupape de pression tournée jusqu'à la position SEAL (étanchéité) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 43** **N'UTILISEZ PAS** de produits nettoyants abrasifs, de laine d'acier ni de tampons à récurer pour nettoyer l'autocuiseur.
- 44** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE FAITES JAMAIS** passer le cordon d'alimentation sur le bord du comptoir. **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le comptoir. **N'UTILISEZ JAMAIS** de rallonge avec cet appareil.
- 45** Pour éviter que des aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants, **NE REMPLISSEZ PAS** à l'excès le panier Cook & Crisp<sup>MC</sup>.
- 46** **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou de sortie d'air pendant que le couvercle de cuisson croustillante est fermé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.
- 47** Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude est libérée par l'évent de sortie d'air. Placez l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne pointe pas directement sur le cordon, les prises et d'autres appareils. Gardez mains et visage à une distance sécuritaire des événements.
- 48** La marmite de cuisson, le panier Cook & Crisp<sup>MC</sup> et la clayette réversible deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez la vapeur et l'air chauds lorsque vous retirez la marmite de cuisson et le panier Cook & Crisp de l'appareil, et placez-les **TOUJOURS** sur une surface résistante à la chaleur. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 49** **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.
- 50** Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever la marmite de cuisson et le panier Cook & Crisp.
- 51** Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 52** Pour éviter les dommages possibles causés par la vapeur, placez l'appareil à l'écart des murs et des armoires pendant qu'il est en marche.
- 53** Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 54** **N'UTILISEZ PAS** la marmite de cuisson, le panier Cook & Crisp, la grille réversible ni tout autre accessoire dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection, un four conventionnel, ou sur une plaque de cuisson en céramique, un élément chauffant à serpentin électrique, une cuisinière au gaz ou un barbecue.
- 55** Assurez-vous que l'appareil est propre avant de l'utiliser. Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil. Pour tout autre type d'intervention de service, retournez l'appareil à SharkNinja Operating LLC.
- 56** **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude.
- 57** Soyez extrêmement prudent lorsque vous soulevez le couvercle à pression après la cuisson. La vapeur à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves brûlures. Soulevez-le et inclinez-le **TOUJOURS** à l'écart de vous lorsque vous le retirez.
- 58** La tension des prises de courant peut varier et ainsi influer sur la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée par la Food and Drug Administration (Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques).
- 59** Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous fermez le couvercle de cuisson croustillante et prenez garde que rien ne se prenne dans sa charnière.
- 60** **N'ALTÉREZ, NE DÉSASSEMBLEZ** ou **NE RETIREZ PAS** la soupape à flotteur rouge ni l'assemblage de la soupape de pression.
- 61** Pour débrancher, mettez tous les boutons à « off » (arrêt), puis retirez la fiche d'alimentation de la prise.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

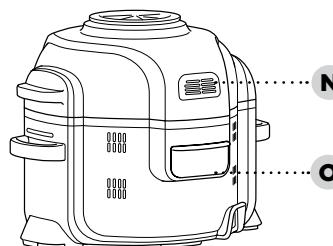
# PIÈCES ET ACCESSOIRES

## PIÈCES

- A** Clayette réversible
- B** Panier Cook & Crisp<sup>MC</sup>
- C** Diffuseur détachable
- D** Marmite de cuisson amovible de 6,2 L (6,5 pte)
- E** Couvercle de cuisson croustillante
- F** Écran thermique
- G** Panneau de commande
- H** Base de l'autocuiseur
- I** Couvercle à pression
- J** Soupape de pression
- K** Soupape à flotteur rouge
- L** Joint en silicone
- M** Bouchon anti-colmatage
- N** Évent de sortie d'air
- O** Collecteur de condensation

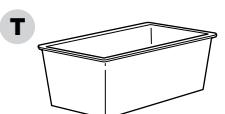
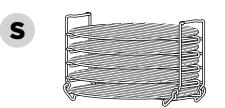
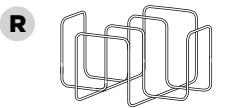
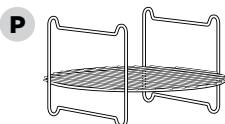


Dessus du couvercle à pression

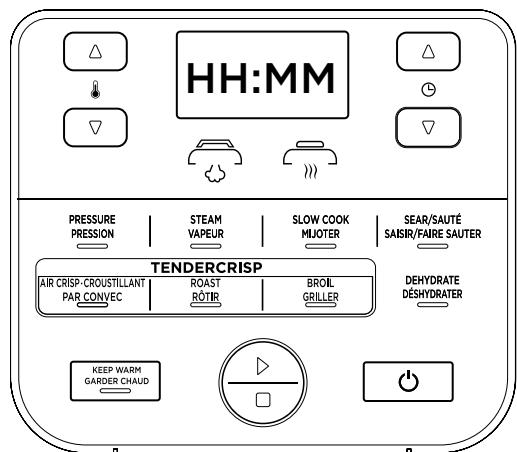


## ACCESSOIRES (VENDUS SÉPARÉMENT)

- P** Accessoire d'étagement Cook & Crisp<sup>MC</sup>
- Q** Moule à usages multiples
- R** Grille de rôtissage
- S** Support de déshydratation
- T** Moule à pain
- U** Bac de cuisson croustillante



# UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE



## BOUTONS DES FONCTIONS

**PRESSURE COOK (cuisson sous pression)** : Utilisez cette fonction pour cuire rapidement des aliments, tout en conservant leur tendreté.

**STEAM (vapeur)** : Utilisez cette fonction pour cuire doucement des aliments délicats à haute température.

**SLOW COOK (mijoter)** : Cuisez vos aliments à plus basse température pendant plus longtemps.

**SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter)** : Cette fonction est conçue pour utiliser cet appareil comme une cuisinière afin de saisir des viandes, faire sauter des légumes, faire mijoter des sauces, et plus encore.

**AIR CRISP (cuisson croustillante/aérée)** : Utilisez l'appareil comme une friteuse à air chaud pour conférer du croustillant à vos aliments avec très peu, voire aucune huile.

**BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir)** : Cette fonction est conçue pour utiliser l'appareil comme une rôtissoire afin d'obtenir des viandes tendres, des gâteries cuites au four et plus encore.

**BROIL (griller)** : Utilisez cette fonction pour caraméliser et faire doré vos aliments.

**DEHYDRATE (déshydrater)** : Déshydratez des viandes, des fruits et des légumes pour préparer des collations santé.

## BOUTONS DE COMMANDE

**Flèches ⬆ :** Utilisez les flèches ⬆ haut et bas pour ajuster la température de cuisson ou le niveau de pression.

**Flèches ⬇ :** Utilisez les flèches ⬇ haut et bas pour ajuster le temps de cuisson.

**REMARQUE :** Pendant la cuisson, utilisez les flèches haut et bas pour ajuster la température ou le temps. L'appareil utilisera ainsi ces réglages.

**Bouton ▶ ■ :** Appuyez sur le bouton ▶ ■ après avoir sélectionné la température (ou pression) et la durée pour commencer la cuisson. Si vous appuyez sur ce bouton pendant la cuisson, celle-ci s'arrêtera.

**Bouton KEEP WARM (garder chaud)** : Après la cuisson à la pression, à la vapeur ou lente, l'appareil passera automatiquement en mode Keep Warm (garder chaud) et le décompte commencera. Le mode Keep Warm (garder chaud) restera activé pendant 12 heures; vous pouvez également appuyer sur KEEP WARM (garder chaud) pour le désactiver. Le mode Keep Warm (garder chaud) n'est pas conçu pour réchauffer des aliments froids, mais plutôt pour les garder au chaud à une température sécuritaire.

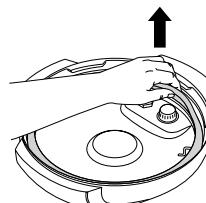
**Bouton ⏻ :** Le bouton ⏻ éteint l'appareil et interrompt tous les modes de cuisson.

## MODE VEILLE

Après 10 minutes sans aucune interaction avec le tableau de commande, l'appareil entrera en mode veille.

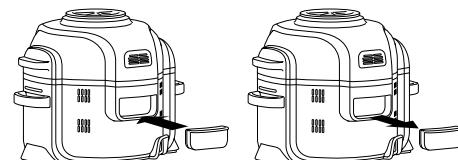
# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Enlevez de l'appareil et éliminez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
- 3 Lavez le couvercle à pression, le joint en silicone, la marmite amovible, le panier Cook & Crisp<sup>MC</sup>, la grille réversible et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. **NE LAVEZ JAMAIS** la base de l'autocuiseur ou le couvercle à pression au lave-vaisselle. Inspectez le couvercle à pression pour vous assurer qu'aucun débris ne bloque les soupapes.
- 4 Le joint en silicone est réversible : il peut être mis en place dans l'un ou l'autre sens. Insérez le joint en silicone autour du bord externe du joint sur le dessous du couvercle. Veillez à ce qu'il soit inséré à fond et repose à plat sous la grille à joint de silicone.



## INSTALLATION DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

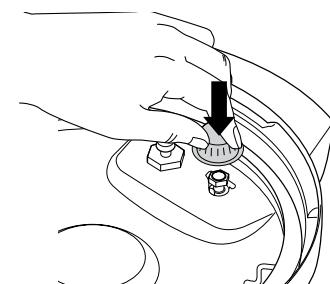
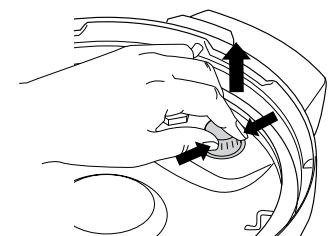
Pour installer le collecteur de condensation, glissez-le dans la fente de la base. Faites le glisser pour le retirer afin de le nettoyer à la main après chaque utilisation.



**REMARQUE :** Avant chaque utilisation, veuillez vous assurer que le joint en silicone est bien calé dans son support et que le bouchon anti-colmatage est monté adéquatement sur la soupape de pression.

## RETRAIT ET INSTALLATION DU BOUCHON ANTI-COLMATAGE

Assurez-vous que le bouchon anti-colmatage est dans la bonne position avant d'utiliser le couvercle à pression. Le bouchon anti-colmatage protège la soupape interne du couvercle à pression contre les obstructions et protège les utilisateurs contre d'éventuelles éclaboussures d'aliments. Ce bouchon devrait être nettoyé après chaque utilisation avec une brosse de nettoyage. Pour l'enlever, pressez-le et tirez-le vers le haut. Pour le réinstaller, positionnez-le en place, et poussez-le vers le bas.



# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI<sup>MC</sup> TENDERCRISP<sup>MC</sup>

## UTILISATION DES COUVERCLES

Les deux couvercles vous permettent d'utiliser facilement toutes vos méthodes de cuisson favorites. Utilisez le couvercle à pression pour attendrir vos aliments, puis le couvercle de cuisson croustillante pour les rendre croustillants.

## UTILISATION DU COUVERCLE DE CUISSON CROUSTILLANTE

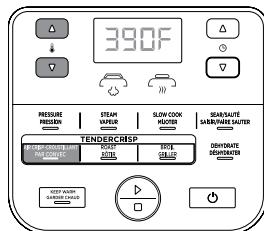
Le couvercle à charnière est fixé à l'appareil par une charnière, et il est d'une conception facile à ouvrir avec une fermeture en douceur. Le couvercle peut être ouvert pendant n'importe quelle fonction de cuisson à convection pour vous permettre de vérifier l'état de cuisson des ingrédients et d'y accéder. Lorsque le couvercle est ouvert, la cuisson s'arrêtera, la programmation marquera une pause et l'élément chauffant dans le couvercle s'éteindra. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson se poursuit et la minuterie reprend son décompte.

## UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON CROUSTILLANTE

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur la touche Power (mise en marche).

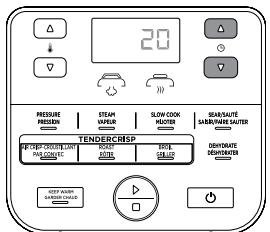
### Air Crisp (cuisson croustillante/aérée)

- Appuyez sur le bouton AIR CRISP (cuisson croustillante/aérée). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour choisir une température entre 148 °C (300 °F) et 205 °C (400 °F).

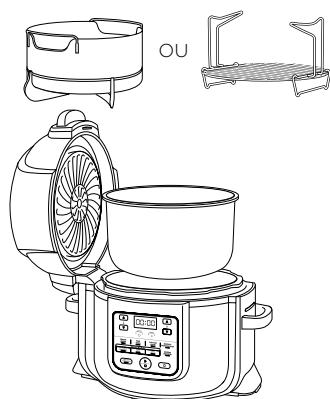


**REMARQUE :** Il est recommandé de laisser l'unité préchauffer pendant cinq minutes avant d'ajouter les ingrédients. Si vous choisissez de préchauffer, avant l'étape 4, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton pour commencer.

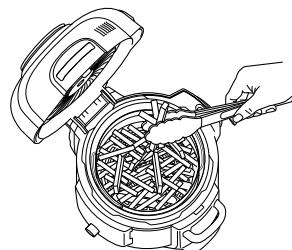
- Utilisez les touches haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure.



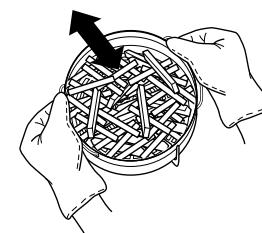
- Placez le panier Cook & Crisp<sup>MC</sup> ou la clayette réversible dans la marmite réversible. Le diffuseur devrait être fixé au panier.



- Ajoutez des ingrédients au panier Cook & Crisp<sup>MC</sup> ou à la clayette réversible. Fermez le couvercle et appuyez sur la touche pour commencer la cuisson.



- Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer le panier pour secouer ou touiller les ingrédients afin qu'ils soient dorés uniformément, si désiré. Lorsque vous avez terminé, remettez le panier dans la marmite et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement après la fermeture du couvercle.

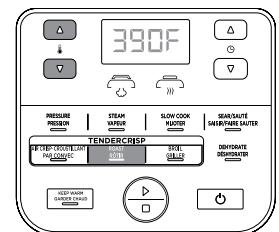


**REMARQUE :** Si vous appuyez sur pendant le mode Air Crisp (cuisson croustillante/aérée), l'unité attendra 10 secondes avant d'entrer en mode Standby (veille).

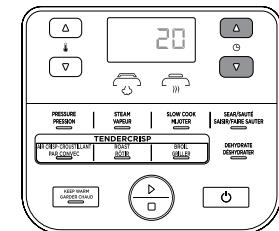
- Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.

## Bake/Roast (cuire au four/rôtir)

- Appuyez sur le bouton BAKE/ROAST (cuire au four/rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour choisir une température entre 125 °C (250 °F) et 205 °C (400 °F).



- Utilisez les touches haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de quatre heures. Après une heure, vous pouvez augmenter le temps jusqu'à quatre heures par tranches de cinq minutes.



**REMARQUE :** Si la durée est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la durée est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en minutes.

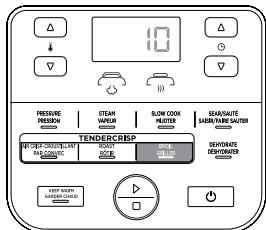
- Ajoutez dans la marmite les ingrédients et tout accessoire indiqué par la recette. Fermez le couvercle et appuyez sur la touche pour commencer la cuisson.

- Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.

# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI<sup>MC</sup> TENDERCRISP<sup>MC</sup> – SUITE

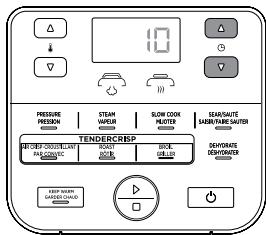
## Broil (griller)

- 1 Appuyez sur le bouton BROIL (griller).

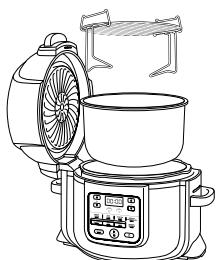


**REMARQUE :** Il n'y a pas de réglage de température disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction Broil (griller).

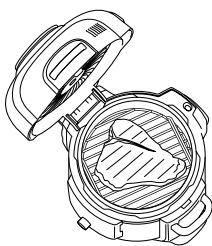
- 2 Utilisez les touches ⓧ haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes.



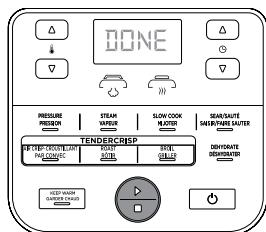
- 3 Placez la clayette réversible dans la marmite en position griller rehaussée ou suivez les indications de la recette.



- 4 Placez les ingrédients sur la grille, puis fermez le couvercle.



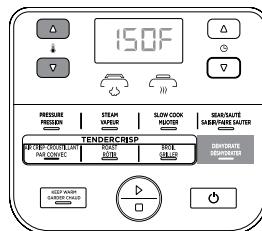
- 5 Appuyez sur le bouton BROIL (griller).  
6 Appuyez sur la touche ►■ pour commencer la cuisson.



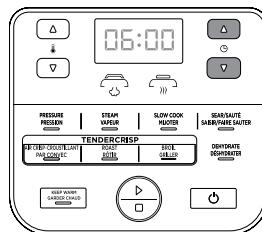
- 7 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.

## Dehydrate (déshydrater)

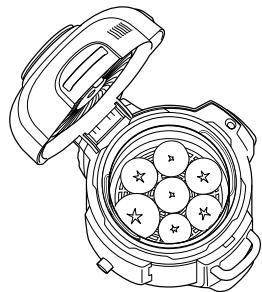
- 1 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches ⓧ haut et bas pour choisir une température entre 41 °C (105 °F) et 91 °C (195 °F).



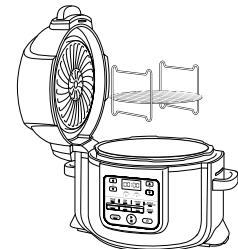
- 2 Utilisez les touches ⓧ haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de 15 minutes, jusqu'à un maximum de 12 heures.



- 3 Placez votre première couche d'ingrédients dans le fond du panier Cook & Crisp<sup>MC</sup>.

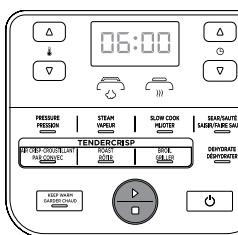


- 4 S'il est inclus dans votre modèle ou acheté séparément, ajoutez les ingrédients dans l'accessoire d'étagement Cook & Crisp\* du panier Cook & Crisp pour créer deux niveaux afin de déshydrater les aliments.



**REMARQUE :** Pour une capacité de cinq niveaux, utilisez la grille de déshydration\*\* directement dans la marmite de cuisson.

- 5 Appuyez sur le bouton ►■ pour commencer la déshydration.



- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore.

\*Si l'accessoire d'étagement Cook & Crisp n'est pas inclus avec votre appareil, vous pouvez l'acheter à [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

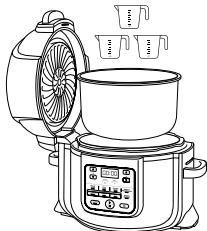
\*\*La grille de déshydration est vendue séparément à [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI<sup>MC</sup> TENDERCRISP<sup>MC</sup> – SUITE

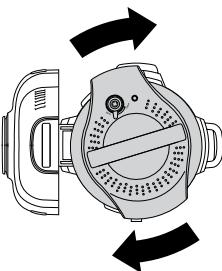
## SE FAMILIARISER AVEC LA CUSSION SOUS PRESSION

Afin de vous familiariser avec la fonction Pressure Cook (cuisson sous pression) et de commencer à l'utiliser pour cuire des aliments, il est fortement recommandé aux utilisateurs débutants de faire un premier essai.

- 1** Placez la marmite dans la base de l'autocuiseur et ajoutez dans la marmite 709 ml (3 tasses) d'eau à température ambiante.



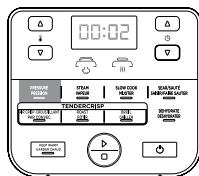
- 2** Assemblez le couvercle à pression en alignant la flèche sur le couvercle avec la flèche sur le devant de la base de l'autocuiseur. Puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- 3** Assurez-vous que la soupape de pression située sur le couvercle est en position SEAL (étanchéité).



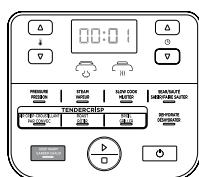
- 4** Appuyez sur le bouton PRESSURE (pression); la pression de l'appareil sera réglée par défaut à HI (haute) avec une durée de cuisson de 2 minutes.



- 5** Votre Foodi commencera à accumuler de la pression (des voyants rotatifs s'allumeront). Lorsque la pression programmée sera atteinte, l'appareil activera un compte à rebours.



- 6** Une fois le compte à rebours terminé, le Foodi émettra un signal sonore, passera automatiquement en mode Keep Warm (garder chaud) et un compte à rebours s'activera.



- 7** Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de pression. Une fois la vapeur complètement libérée, l'appareil pourra être ouvert.



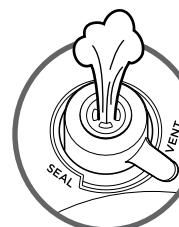
## LIBÉRATION NATURELLE DE LA PRESSION PAR RAPPORT À LIBÉRATION RAPIDE DE LA PRESSION

### Libération naturelle de la pression :

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, la vapeur est naturellement libérée de l'appareil au fur et à mesure qu'il refroidit. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes ou plus, selon la quantité de liquide et de nourriture que contient la marmite. Pendant ce temps, l'appareil passe en mode Keep Warm (garder chaud). Appuyez sur le bouton KEEP WARM (garder chaud) si vous souhaitez éteindre le mode Keep Warm (garder chaud). Lorsque la libération naturelle de la pression est terminée, la soupape à flotteur rouge s'abaisse.

**Libération rapide de la pression :** Utilisez-le **SEULEMENT** si la recette vous le demande. Lorsque la cuisson sous pression est terminée et que le voyant KEEP WARM (garder chaud) est allumé, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer instantanément la pression à travers la soupape.

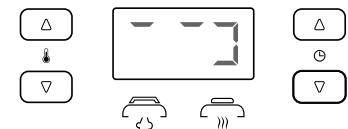
Même après la libération de la pression, que ce soit naturellement ou par le biais de la soupape de pression, une certaine quantité de vapeur demeurera dans l'appareil et s'en échappera lorsque le couvercle sera ouvert. Soulevez-le et inclinez-le loin de vous en vous assurant qu'il n'y a pas de condensation qui s'égoutte dans la base de l'autocuiseur.



**REMARQUE :** En tout temps pendant le cycle de libération naturelle de la vapeur, vous pouvez commuter en mode de libération rapide en tournant la soupape de pression en position VENT (décharger).

## PRESSURISATION

Lorsque la pression augmente dans l'appareil, le panneau de commande affiche des voyants rotatifs. Le temps de pressurisation varie selon la quantité d'ingrédients et de liquide dans la marmite. Lorsque la pression augmente, le couvercle se verrouille à des fins de sécurité et ne peut être déverrouillé qu'une fois la pression libérée. Lorsque l'appareil a atteint sa pleine pression, le témoin lumineux de l'icône de pression du couvercle cesse de clignoter et reste allumé. Le cycle de cuisson sous pression commence alors, et la minuterie commence le décompte.



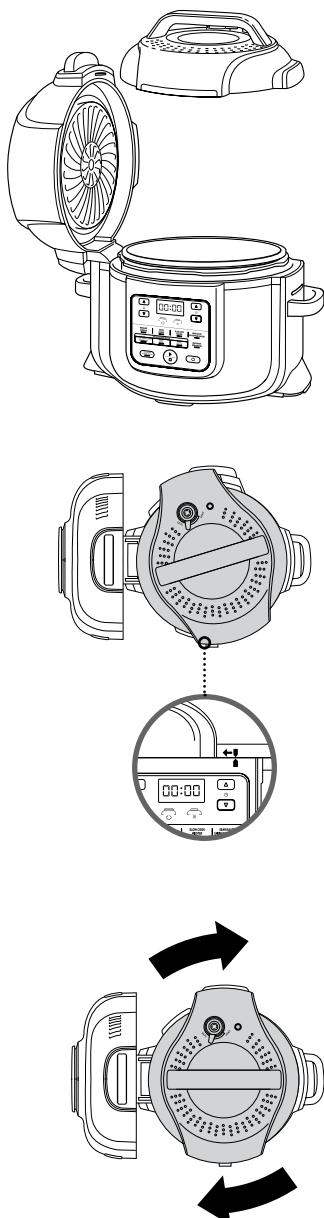
# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI<sup>MC</sup> TENDERCRISP<sup>MC</sup> – SUITE

## INSTALLATION ET RETRAIT DU COUVERCLE À PRESSION

Placez le couvercle à pression sur le dessus de l'appareil en alignant le symbole  situé sur le couvercle et le symbole  situé sur la base. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Pour déverrouiller le couvercle à pression, tournez-le dans le sens antihoraire. Soulevez-le en le tenant éloigné de vous, car une certaine quantité de vapeur sera demeurée dans l'appareil et s'en échappera à l'ouverture du couvercle.

**REMARQUE :** Le couvercle à pression refuse de se déverrouiller jusqu'à ce que l'appareil soit complètement dépressurisé.

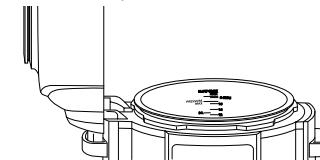


## UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE À CUISSON SOUS PRESSION

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur la touche .

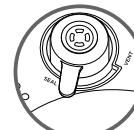
### Pressure Cook (cuisson sous pression)

- Ajouter des ingrédients et au moins 118 ml (½ tasse) de liquide dans la marmite, y compris un accessoire si votre recette l'exige. **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne marquée PRESSURE MAX (PRESSION MAX.) lorsque vous cuisez sous pression.

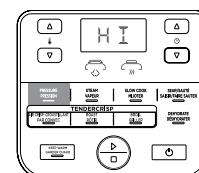


**REMARQUE :** Lorsque vous faites cuire du riz, des haricots ou d'autres ingrédients qui prennent de l'expansion, **NE REMPLISSEZ PAS** la marmite plus qu'à la moitié.

- Suivez les étapes à gauche pour installer le couvercle à cuisson sous pression. Tournez la soupape de pression à la position SEAL (étanchéité).

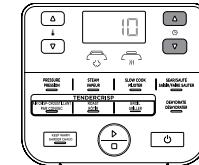


- Appuyez sur le bouton PRESSURE (pression). Le niveau de pression par défaut s'affichera. Utilisez les flèches  haut et bas pour sélectionner HIGH (haute) ou LOW (faible).

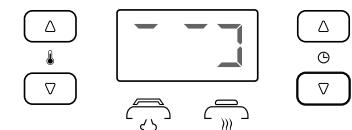


**REMARQUE :** Si la durée est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la durée est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en minutes.

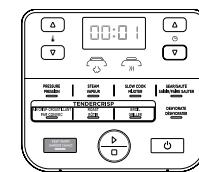
- Utilisez les flèches  haut et bas pour régler le temps de cuisson par tranches d'une minute pour une durée allant jusqu'à une heure ou par tranches de cinq minutes pour une durée allant d'une à quatre heures.



- Appuyez sur la touche . L'écran affichera des voyants rotatifs pendant cette période. Lorsque l'appareil atteint la température appropriée, la minuterie commencera son compte à rebours.



- Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de maintien au chaud et la minuterie commence un décompte à partir de 00:00.



**REMARQUE :** Une fois la cuisson sous pression terminée, vous pouvez appuyer sur la touche KEEP WARM (garder chaud) pour désactiver le mode de maintien au chaud.

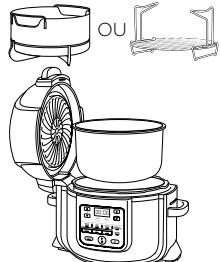
- Laissez l'appareil libérer naturellement la pression ou, si votre recette le demande, tourner la soupape de pression à la position VENT (décharger) pour libérer rapidement la vapeur à travers la soupape.



# UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR FOODI<sup>MC</sup> TENDERCRISP<sup>MC</sup> – SUITE

## Steam (vapeur)

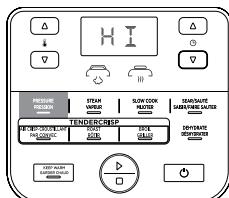
- 1 Ajouter au moins 250 ml (1 tasse) de liquide (ou la quantité indiquée dans votre recette) dans la marmite.



- 2 Suivez les étapes ci-dessus pour installer le couvercle à cuisson sous pression. Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).

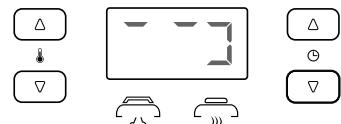


- 3 Appuyez sur le bouton STEAM (vapeur). Utilisez les touches ⓧ haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes.

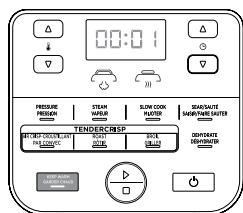


- 4 Appuyez sur la touche ▶ ■ .

5 L'unité préchauffera automatiquement pour faire bouillir le liquide de cuisson à la vapeur. L'écran affichera des voyants rotatifs pendant cette période. Lorsque l'appareil atteint la température appropriée, la minuterie commencera son compte à rebours.



- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de Keep Warm (garder chaud). Si la soupape à flotteur rouge est remontée, attendez qu'elle retombe et ouvrez le couvercle.



**REMARQUE :** Une fois la cuisson à la vapeur terminée, vous pouvez appuyer sur la touche KEEP WARM (garder chaud) pour désactiver le mode de maintien au chaud.

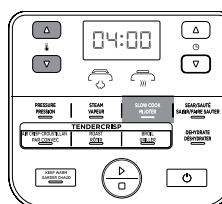
**REMARQUE :** Il n'y a pas de réglage de température disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction de cuisson à la vapeur.

## Slow Cook (mijoter)

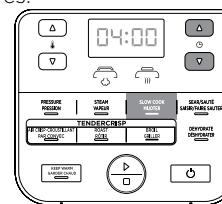
- 1 Ajoutez les ingrédients à la marmite. **NE DÉPASSEZ PAS** la ligne marquée MAX lorsque vous utilisez le mode de cuisson lente.
- 2 Suivez les étapes ci-dessus pour installer le couvercle à cuisson sous pression. Tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger).



- 3 Appuyez sur le bouton SLOW COOK (mijoter). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches ⓧ haut et bas pour sélectionner l'une des options de réglage de la température (low (faible), medium-low (moyen-faible), medium (moyen), medium-high (moyen-haute) ou high (haute)).



- 4 Utilisez les touches ⓧ haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de 15 minutes, jusqu'à un maximum de 12 heures.



- 5 Appuyez sur la touche ▶ ■ pour commencer la cuisson.

**REMARQUE :** Le temps de cuisson du niveau HIGH (haute) du mode de cuisson lente peut être réglé entre 4 et 12 heures; le temps de cuisson du niveau LOW (faible) du mode de cuisson lente peut être réglé entre 6 et 12 heures.

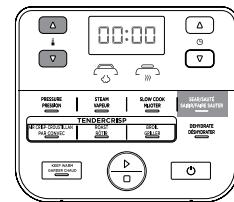
- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode de Keep Warm (garder chaud).

## Sear/Sauté (saisir/faire sauter)

- 1 Installez la marmite.



- 2 Appuyez sur la touche SEAR/SAUTÉ (saisir/faire sauter). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches ⓧ haut et bas pour sélectionner l'une des options de réglage de la température (low (faible), medium-low (moyen-faible), medium (moyen), medium-high (moyen-haute) ou high (haute)).



**REMARQUE :** Il n'y a pas de réglage de durée de cuisson disponible ou nécessaire lors de l'utilisation de la fonction de cuisson Sear/Sauté (saisir/faire sauter).

- 3 Appuyez sur la touche ▶ ■ pour commencer la cuisson.
- 4 Pour désactiver la fonction Sear/Sauté (saisir/faire sauter), appuyez sur la touche ▶ ■ . Pour commuter à une fonction de cuisson différente, appuyez sur le bouton de la fonction correspondante.

**REMARQUE :** Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle à cuisson croustillante en position ouverte ou le couvercle à cuisson sous pression avec la soupape de pression en position VENT (décharger).

**REMARQUE :** Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles antiadhésifs dans la marmite. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles en métal, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif de la marmite.

## ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

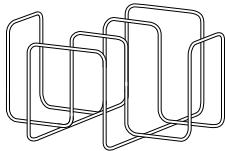
Nous offrons une gamme d'accessoires conçus spécialement pour votre autocuiseur Ninja<sup>TM</sup> Foodi<sup>MC</sup> TenderCrisp<sup>MC</sup>. Visitez [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) pour augmenter vos capacités et faire passer vos talents de cuisinier au niveau supérieur.

### Moule à usages multiples



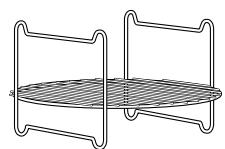
- Avec ce bac, vous pouvez créer des plats en cocotte fumants, des trempettes et des tartes à la garniture tendre et savoureuse ou, pour le dessert, faire cuire un gâteau léger et moelleux, au-dessus doré à point.
- Dimensions : 22,23 cm (8,75 po) prof. x 6,4 cm (2,5 po) haut.

### Accessoire de grille de rotissage



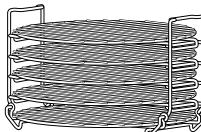
- Utilisez cette grille à l'intérieur du panier Cook & Crisp afin de servir (pourquoi pas le mardi?) des coquilles de taco du tonnerre, le dimanche un carré de côtes levées style BBQ rôti à point, ou les soirs de pâtes italiennes, du pain à l'ail grillé uniformément!

### Accessoire d'étagement Cook & Crisp



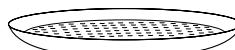
- Augmente la capacité du panier Cook & Crisp de sorte que vous pouvez créer des plats à plusieurs couches et réaliser une déshydratation de base.
- Gardez des aliments multiples séparés pendant que vous les faites cuire. Réchauffez des pointes de pizza, des frites surgelées, des pépites de poulet, des hamburgers et plus encore.

### Support de déshydratation



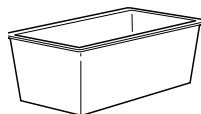
- Cinq couches empilables vous permettant de déshydrater fruits et viandes, ou de confectionner des choux frits ou des croustilles aux légumes.

### Bac de cuisson croustillante



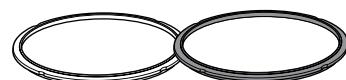
- Perforé pour un écoulement d'air amélioré, ce bac est fameux pour rendre croustillants et réchauffer pizzas, quesadillas et légumes.
- Dimensions : 22,9 cm (9 po) prof. x 1,9 cm (0,75 po) haut.

### Moule à pain



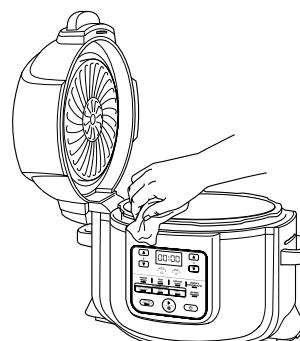
- Notre bac spécialement conçu est l'accessoire de cuisson d'une taille parfaite pour confectionner des mélanges de pâte à pain rapide comme des pains aux bananes ou aux courgettes.
- Dimensions : 20,6 cm (8,25 po) x 10,6 cm (4,25 po) x 8,75 cm (3,5 po)

### Emballage supplémentaire de joints en silicone



- Ensemble de deux joints en silicone pour séparer les saveurs : un joint pour la cuisson de mets salés et un autre pour les mets sucrés.

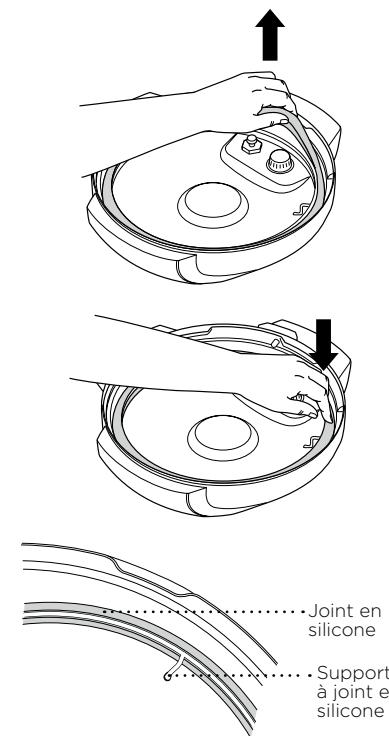
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### Nettoyage : Lave-vaisselle, lavage à la main

L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.
- 2 N'IMMERGEZ JAMAIS** la base de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle et ne le plongez pas dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 3** Pour nettoyer la base de l'autocuiseur et le tableau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.
- 4** La marmite de cuisson, le joint en silicone, la grille réversible, le panier Cook & Crisp<sup>MC</sup> et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- 5** La couvercle à pression, la soupape de pression et le bouchon anti-colmatage peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon à vaisselle. **NE LAVEZ PAS** le couvercle à pression ou n'importe laquelle de ses pièces dans le lave-vaisselle, et **NE DÉMONTEZ PAS** la soupape de pression ou la soupape à flotteur rouge.
- 6** Pour nettoyer le couvercle de cuisson croustillante, utilisez un chiffon humide ou un essuie-tout, et essuyez-le une fois que l'écran thermique aura refroidi.
- 7** Si des résidus alimentaires sont collés sur la marmite de cuisson, la clayette réversible ou le panier Cook & Crisp<sup>MC</sup>, remplissez la marmite avec de l'eau et laissez tremper avant de nettoyer. **NE UTILISEZ PAS** de tampons à récurer. Si vous devez récurer la marmite, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou un détergent liquide à vaisselle avec un tampon ou une brosse en nylon.
- 8** Séchez à l'air toutes les pièces après chaque utilisation.



### Retrait et réinstallation du joint en silicone

Pour enlever le joint en silicone, tirez-la vers l'extérieur, une partie à la fois, hors de son support. La bague peut être installée l'un ou l'autre côté vers le haut. Pour réinstaller le joint, appuyez-le dans son support, une partie à la fois.

Après l'utilisation de l'autocuiseur, retirez tous les débris de nourriture du joint de silicone et du bouchon anti-colmatage.

### Maintenez le joint de silicone propre afin d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs.

Un lavage à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Toutefois, il est normal que le joint de silicone absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé d'avoir plus d'un joint en silicone à portée de main. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires à l'adresse [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

**NE TIREZ JAMAIS** avec force sur le joint de silicone pour l'extraire, car cela risque de le déformer et de déformer également son support, et de nuire à l'étanchéité de la pression. Un joint en silicone fissuré, coupé ou présentant un autre type de dommage devrait être remplacé immédiatement.

## Pourquoi mon autocuiseur prend-il autant de temps à faire monter la pression? Combien de temps faut-il pour atteindre la bonne pression?

- Le temps de cuisson peut varier selon la température sélectionnée, la température réelle de la marmite de cuisson et la température ou la quantité des ingrédients.
- Assurez-vous que le joint de silicone est bien en place et s'appuie bien sur le couvercle à pression. S'il n'est pas installé correctement, vous devriez être capable de tirer légèrement sur le joint pour le faire pivoter.
- Vérifiez que le couvercle de pression est complètement verrouillé et que la soupape de pression est dans la position SEAL (étanchéité) lors de la cuisson sous pression.

## Pourquoi le compte à rebours diminue-t-il si lentement?

- Vous avez peut-être utilisé des heures plutôt que des minutes pour régler la minuterie. Lors du réglage du temps, l'écran affichera HH:MM et la minuterie augmentera/diminuera par incrément d'une minute.

## Comment puis-je savoir quand l'appareil a atteint la bonne pression?

- Des voyants rotatifs apparaîtront sur l'afficheur indiquant que l'appareil est en train de faire monter la pression.

## Des voyants rotatifs s'allument sur l'écran pendant l'utilisation de la fonction Pressure (cuisson sous pression) ou Steam (cuisson à la vapeur).

- Cela indique que la pression augmente dans l'appareil ou que le préchauffage est en cours en utilisant la fonction STEAM (vapeur) ou PRESSURE (pression). Lorsque l'unité a fini d'accumuler de la pression, le décompte du temps de cuisson que vous avez réglé commencera.

## Il y a beaucoup de vapeur qui s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise la fonction Steam (cuisson à la vapeur).

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de pression pendant la cuisson. Laissez la soupape de pression dans la position VENT (décharger) lorsque vous utilisez les modes de cuisson Steam (vapeur), Slow Cook (mijoter) et Sear/Sauté (saisir/faire sauter).

## Pourquoi ne puis-je pas retirer le couvercle de pression?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle à pression ne peut être déverrouillé tant que l'appareil ne soit complètement dépressurisé. Pour libérer rapidement la vapeur sous pression, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger). Un jet de vapeur jaillira de la soupape de pression. Une fois la vapeur complètement libérée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de pression dans le sens antihoraire, puis soulevez-le et éloignez-le de vous.

## Est-il normal que la soupape de pression soit lâche?

- Oui. Le jeu de la soupape de pression est intentionnel; il permet un réglage rapide et facile entre la position SEAL (étanchéité) et VENT (décharger) et aide à réguler la pression en libérant de petites quantités de vapeur pour assurer d'excellents résultats de cuisson. Assurez-vous qu'elle est placée aussi loin que possible vers la position SEAL (étanchéité) lors de la cuisson sous pression, et qu'elle est placée le plus loin possible vers la position VENT (décharger) lorsque vous libérez la pression rapidement.

## L'appareil émet un bruit de siflement et n'atteint pas la pression désirée.

- Assurez-vous que la soupape de pression est à la position SEAL (étanchéité). Si elle se trouve à cette position et que vous entendez toujours un fort bruit de siflement, cela peut indiquer que votre joint de silicone n'est pas bien placée. Appuyez sur ▶ ■ pour arrêter la cuisson, tournez la soupape de pression à la position VENT (décharger) si nécessaire et retirez le couvercle de pression. Appuyez sur le joint de silicone, assurez-vous qu'il est complètement inséré et qu'il repose à plat sous la grille. Lorsque le joint est installé correctement, vous devriez être capable de le tirer légèrement pour le faire pivoter.

## Le compte à rebours de la minuterie de mon appareil monte au lieu de descendre.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode Keep Warm (garder chaud).

## Combien de temps l'appareil prend-il pour se dépressuriser?

- La libération rapide de la pression prend environ 2 minutes ou moins. La libération naturelle de la pression peut prendre jusqu'à 20 minutes ou plus, selon le type d'aliment ou la quantité d'ingrédients que renferme la marmite.

## Le message d'erreur « POT » (marmite) apparaît à l'écran d'affichage.

- La marmite de cuisson n'est pas à l'intérieur de la base de l'appareil. La marmite de cuisson est requise pour toutes les fonctions.

## Le message d'erreur « LID » (couvercle) apparaît à l'écran d'affichage, et l'icône de couvercle clignote.

- Le mauvais couvercle est installé pour la fonction de cuisson que vous avez choisie. Placez le couvercle à pression sur l'unité, en position fermée, si vous voulez utiliser les fonctions Pressure (pression), Slow Cook (mijoter), Steam (vapeur), Sear/Sauté (saisir/faire sauter) ou Keep Warm (garder chaud).

## Le message d'erreur « SHUT » (arrêt) apparaît à l'écran d'affichage.

- Le couvercle de cuisson croustillante est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée puisse être activée.

## Le message d'erreur « VENT » (décharger) apparaît à l'écran d'affichage.

- Lorsque l'appareil est réglé sur Slow Cook (mijoter) ou Sear/Sauté (saisir/faire sauter) et que l'appareil détecte que la pression augmente, ce message indique que la soupape de pression est en position SEAL (étanchéité).
- Tournez la soupape de pression jusqu'à la position VENT (décharger) et laissez-la à cette position pour le reste de la durée de cuisson.
- Si vous ne tournez pas le bouton à la position VENT (décharger) dans un délai de 5 minutes, la programmation sera annulée et l'appareil s'éteindra.

## Le message d'erreur « WATR » (eau) apparaît sur l'écran pendant l'utilisation de la fonction Steam (cuisson à la vapeur).

- Le niveau d'eau dans l'appareil est trop bas. Ajoutez de l'eau dans l'appareil pour que la fonction se poursuive.

## Le message d'erreur « WATR » (eau) apparaît sur l'écran pendant l'utilisation de la fonction Pressure (cuisson sous pression).

- Ajoutez plus de liquide à la marmite avant de redémarrer le cycle de cuisson sous pression.
- Assurez-vous que la soupape de pression est à la position SEAL (étanchéité).
- Assurez-vous que le joint de silicone est correctement installé.

## Le message d'erreur « HOT » (chaud) apparaît à l'écran d'affichage.

- Ce message signifie que l'appareil a surchauffé. Laissez l'appareil refroidir.
- Une fois que l'appareil a refroidi, assurez-vous qu'un aliment n'est pas collé au fond de la marmotte et que celle-ci contient assez de liquide pour votre recette.

## « ERR1 », « ERR2 », « ERR3 », « ERR4 », « ERR5 », « ERR6 ».

- L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288.

## CONSEILS UTILES

- 1 Pour brunir ou faire dorer les aliments uniformément, assurez-vous qu'ils sont déposés dans une couche étalée également au fond de la marmite de cuisson, sans aucun chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à mi-cuisson.
- 2 Pour les petits ingrédients qui pourraient tomber du panier réversible, nous recommandons de les emballer d'abord dans du papier parchemin ou du papier d'aluminium.
- 3 Lorsque vous passez de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de cuisson croustillante, il est recommandé de vider la marmite du restant de liquide pour obtenir les meilleurs résultats en matière de croustillant.
- 4 Appuyez et maintenez enfoncées les touches Ø haut et bas pour faire défiler le temps plus rapidement sur l'écran jusqu'au temps désiré.
- 5 Utilisez le mode Keep Warm (garder chaud) pour maintenir vos aliments chauds à une température sécuritaire après la cuisson. Pour empêcher que la nourriture ne s'assèche, nous vous recommandons de garder le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction avant le service. Pour réchauffer la nourriture, utilisez la fonction Air Crisp (cuisson croustillante/aérée).
- 6 Pour accélérer la montée de la pression de votre appareil, réglez-le sur SEAR/SAUTÉ HIGH (saisir/faire sauter haute). Une fois la pression de cuisson désirée atteinte, appuyez sur la touche PRESSURE (pression) et continuez la cuisson normalement.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visiter le [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) ou communiquer avec le service à la clientèle, au 1 877 646-5288.



## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

FRANÇAIS

La garantie limitée d'un an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de SharkNinja Operating LLC. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période de 1 an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le présent guide d'utilisation, sous réserve des conditions, des exclusions et des exceptions ci-dessous.

### Que couvre ma garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou les composants inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à 1 an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans les rares cas où un appareil est remplacé, la garantie prend fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. Si l'appareil est remplacé, SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

### Qu'est-ce qui n'est pas couvert par ma garantie?

Nos spécialistes de produits et du service à la clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP disponibles pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces/accessoires (y compris la marmite amovible, les joints de silicone, les couvercles, les grilles et les paniers) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par la présente garantie.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos centres par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ pour les frais de retour de l'appareil réparé ou remplacé sera facturé au moment de son expédition.
4. Dommages causés par un mésusage, un abus ou une manipulation sans précaution en cours d'utilisation, ou dommages causés par une manipulation inadéquate en cours de transport.
5. Dommages indirects et accessoires.
6. Défectuosités causées par ou découlant de dommages lors de l'expédition ou des réparations, d'un entretien ou d'une modification du produit ou de toute pièce de celui-ci, effectués par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
7. Produits achetés ou utilisés à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

### Problèmes avec l'appareil et réparations sous garantie :

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait en cours d'usage domestique normal pendant la période de garantie, consultez le site [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com) pour obtenir de l'information au sujet des soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Pour obtenir de l'assistance avec les options du service de la garantie ou avec le produit, veuillez appeler notre service à la clientèle et nos spécialistes de produits au 1 877 646-5288.

### Comment présenter une demande de service sous garantie :

Vous pouvez téléphoner au 1 877 646-5288 pour demander l'aide d'un spécialiste du service à la clientèle. Veuillez noter que vous devez téléphoner au 1 877 646-5288 pour présenter une demande de service sous garantie. Les directives d'emballage et de retour de l'appareil vous seront fournies à ce moment-là.

Pour connaître les heures d'ouverture du service à la clientèle, consultez le site [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [www.ninjakitchen.com](http://www.ninjakitchen.com). Pour obtenir plus de renseignements sur ce qui est qualifié de pièces d'usure et de pièces inusables, consultez le site suivant : [ninjakitchen.com/warranty](http://ninjakitchen.com/warranty).

Cette garantie vous confère des droits juridiques particuliers selon la loi; vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre.

Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

**NOTES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NOTES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**SharkNinja Operating LLC**  
**États-Unis : Needham, MA 02494**  
**1 877 646-5288**  
**ninjakitchen.com**

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.

COOK & CRISP, FOODI et TENDERCRISP sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez le site suivant : [www.sharkninja.com/USPatents](http://www.sharkninja.com/USPatents).

© SharkNinja Operating LLC, 2018  
IMPRIMÉ EN CHINE

**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

COOK & CRISP, FOODI, and TENDERCRISP are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. Patent information, visit [sharkninja.com/uspatents](http://sharkninja.com/uspatents).

© 2018 SharkNinja Operating LLC  
PRINTED IN CHINA

OP301C\_IB\_E\_F\_MP\_Mv1



@ninjakitchen